

# Kürbis-Gnocchi an Mangold-Walnuss-Pesto

Die Kürbiszeit, so habe ich mir vorgenommen, wird dieses Jahr gefeiert. Nicht nur mit cremiger Kürbissuppe oder unkompliziertem Ofengemüse. Nein, mal richtig – mit vielen neuen Rezepten. Schließlich haben Kürbisse jetzt eine Weile Saison. Glänzen mit vielen unterschiedlichen Sorten. In allen Farben und Formen. Vielfältiger kann ein Angebot nicht sein, das muss entsprechend gewürdigt werden.



Softe Gnocchi aus Kartoffeln und Hokkaido-Kürbis

Den Anfang machen heute himmlisch softe Kürbis-Gnocchi mit einem Pesto aus knackigen Baby-Mangold-Blättchen und Walnüssen.

Gnocchi stehen schon so lange auf meiner Rezept-Wunsch-Liste. Nun eben nicht klassisch aus Kartoffeln und Mehl, sondern in einer äußerst gelungenen Variante mit Hokkaido-Kürbis. Dieser legt noch einmal eine Schippe an Aroma drauf, dass die Gnocchi

schon ohne das Pesto sehr gut schmecken. Und er sorgt für ordentlich Farbe. Mir persönlich würde ein kleiner, knackiger Salat dazu genügen und ich wäre glücklich.



Herbstliches Pesto aus Babymangold und Walnüssen

Interessanter und vorzeigbarer wird das Ganze mit einem Pesto. Walnüsse haben ebenfalls gerade Hochsaison – voilà, die perfekte Liason. So habe ich mir das in der Theorie gedacht und ich wurde nicht enttäuscht. Es schmeckt wirklich sehr köstlich, die Kombination aus weichen Kürbis-Gnocchi und mild-cremigem Mangold-Walnuss-Pesto ist in der Tat sehr gelungen.

Klassisch werden Gnocchi gerne mit Salbeibutter serviert. Ich persönlich mochte das nie. Erstens bin ich kein Fan von Salbei, weil er mich zu sehr an ein Hustenbonbon erinnert, zweitens darf bei mir nichts in Fett schwimmen. Dieses dezente Pesto harmoniert ganz nach meinem Geschmack und ist schließlich auch nicht so mächtig.

Ich habe beim Anrichten etwas Pesto mit dem Kochwasser der Gnocchi glattgerührt und als Spiegel in den Teller gegeben.

Man kann das Pesto aber genauso gut auch als Dip zu den Kartoffel-Kürbis-Klösschen essen.



### Kürbis-Gnocchi an Mangold-Walnuss-Pesto

Gnocchi sind in ihrer Herstellung sehr einfach und unkompliziert. Es wird ein Essen sein, dass es zukünftig im Hause Ermel öfter geben wird. Sie haben nichts mit gekauften gemeinsam oder wie man sie oft beim Italiener serviert bekommt – ein wenig fest in der Konsistenz und eher geschmacksneutral – etwas böse, aber so ist es nun einmal.

Diese hier sind schön soft, daher sollten die Arbeitsfläche und Hände gut bemehlt sein. Das macht sie natürlich sehr empfindlich, was die Weiterverarbeitung anbelangt. Man kann sie nicht beherzt rollen, um ihnen mit einer Gabel ihre typische Form zu geben. Auch bei der Verfrachtung in und aus ihrem wohligen Wasserbad nehmen sie kleinere Schäden. Weshalb ich sie schließlich auch auf dem Pestospiegel serviere und nicht etwa noch darin schwenke. Das würde ihnen dann noch den letzten Rest an Wiedererkennungswert nehmen. Bei mir geht aber definitiv Geschmack vor Optik, das gleiche ich dann einfach

mit dem Styling am Ende wieder aus...

# Rezept für Kürbis-Gnocchi an Mangold-Walnuss-Pesto

## Zutaten:

Für 4 Personen

- 600 g Kartoffeln, mehligkochend
- 600 g Hokkaido-Kürbis
- 100 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 1/2 Muskatnuss
- 50 g Baby-Mangold
- 100 g Walnüsse, gemahlen oder gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, den Kürbis entkernen. Beides in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

In kochendem Salzwasser gute 10 Minuten garen. Abtropfen und auskühlen lassen.



Pesto aus zarten Baby-Mangold-Blättern und Walnüssen

In der Zwischenzeit das Pesto zubereiten. Dafür die Blätter waschen, trocknen und zusammen mit den gemahlene Walnüssen, dem Zitronensaft, Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einen Multizerkleinerer geben, fein pürieren und abschmecken.

Die Kartoffel- und Kürbiswürfel in ein Küchenhandtuch einschlagen und auspressen. Die Masse in einer Schüssel zerstampfen, Mehl und Gewürze dazugeben und alles gut vermengen. Ruhig noch nachwürzen, die Masse sollte schön würzig sein und die Muskatnuss herausschmecken.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsflächen geschmeidig kneten, in etwa vier gleich große Portionen teilen. Diese jeweils zu daumendicken Rollen formen, in 2 cm breite Gnocchi schneiden und mit einer Gabel längs eindrücken.

Reichlich Salzwasser aufkochen, die Hitze reduzieren und die Gnocchi in etwa 2 Minuten im siedenden Wasser gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausholen.



### Kürbis-Gnocchi auf Pesto-Spiegel

2 Esslöffel Mangold-Walnuss-Pesto mit etwa zwei Suppenkellen des Kochwassers glatt rühren, auf vier Teller verteilen und Gnocchi darauf anrichten. Mit Pfeffer und Muskatnuss, frisch gemahlen, würzen und servieren. Perfekt mit einem knackigen, grünen (Winter)Salat.